



# Löwenzahn



Es gibt eine Menge lustige Sachen, die man mit Löwenzahnblumen anstellen kann.

Aber Vorsicht: Der Milchsafte des Löwenzahns hinterlässt hartnäckige Flecken auf der Kleidung!

**Löwenzahnkette 1:** Eine Blume mit langem Stiel abpflücken, den Stängel mit dem Daumnagel unter der Blüte spalten und die nächste Blume durch den Schlitz bis zur Blüte hineinstecken. Das Gleiche wird mit der nächsten Blume gemacht. Nach und nach entsteht so eine Kette. Wenn sie lang genug ist, wird die Kette zu einem Kreis geschlossen. Jetzt wird es etwas schwierig, denn die Blüte der ersten Blume muss durch einen Schlitz im letzten Stängel gefriemelt werden. Drückt dafür die Blüte etwas zusammen, dann geht es leichter.

**Löwenzahnkette 2:** Oder ihr macht die Kette ohne Blüten, das ist wesentlich einfacher:

Dazu braucht ihr viele lange Löwenzahnstängel. Das dünne Ende

des Stängels wird in das dicke Ende gesteckt. Dann den nächsten Stängel durch den Ring ziehen und ebenfalls die Enden ineinander stecken.

## Stielkringel:

Witzige, gekringelte Gebilde entstehen, wenn ihr von den Löwenzahnstängeln handlange Teile abschneidet und diese an jedem Ende mehrmals einritzt und in Wasser legt.

## Blumenflitschen:

Haltet eine Löwenzahnblume am Stiel direkt unter Blüte fest.

Dann flitscht die Blüte mit dem Daumen fort. Schaut mal, wer die Blüte am weitesten wegschießt.



Foto: © berwis/PIXELIO

## Löwenzahnsalat:

### Zutaten:

- 4 Handvoll Löwenzahnblätter
- 3 EL Sonnenblumenöl
- 1 EL Himbeeressig
- 1 kleine Zwiebel
- Salz, Pfeffer, Zucker
- 2 Scheiben Weizenvollkornbrot

### Zubereitung:

Sammelt 4 Handvoll Löwenzahnblätter. Aber Achtung: Löwenzahn wächst besonders gerne auf stickstoffreichen, also gut gedüngten oder sogar überdüngten Wiesen. Hier solltet ihr die Blätter lieber nicht sammeln. Auch Straßenränder sind wegen der starken Schmutzbelastung nicht geeignet.

Deshalb solltet ihr die Blätter lieber in einem Garten pflücken.

Wascht die Blätter und schneidet sie in feine Streifen. Das Öl, den Essig, die gewürfelte Zwiebel, Zucker, Salz und Pfeffer verrührt ihr zu einer Marinade. Die Löwenzahnblätter in die Marinade geben, mischen und ungefähr 10 Minuten ziehen lassen. Das Weizenvollkornbrot würfeln und in einer Pfanne ohne Fett goldbraun rösten. Wenn die Brotwürfel fertig sind, werden sie über den Salat gestreut.

## Löwenzahn

Löwenzahn ist schon seit jeher als höchst kriegerisch verschrien, denn er läßt bei gutem Winde Fallschirmtruppen feindwärts ziehn. Und ich sitz auf der Veranda und verzehre meine Suppe und entdecke in derselben zwei Versprengte dieser Truppe.

Heinz Erhardt

